

Restaurant l'Olivier

A la carte

Les entrées :

- Tartines de rougets, tapenade et tomates confites 12€
- Croustillant de boudin noir aux pommes 12€
- Artichauts barigoule et ravioles aux cèpes 13€

Les poissons :

- Filet de Sandre crème de carottes et coriandre 17€
- Pavé de merlu, haricots coco et chorizo 17€

Les viandes :

- Ravioles du Dauphiné gratinées au jambon cru 15€
- Fricassée de pintade fermière à la graine de moutarde & champignons 16€
- L'agneau de Marcoux grillé beurre maître d'hôtel 18€
- Pièce de boeuf sauce poivre et oignons confits 18€

Les desserts :

- Brownie au chocolat et noix, boule vanille 6€
- Glaces et sorbets artisanaux : vanille, chocolat, café, coco,
rhum-raisin. Fraise, cassis, citron, mangue 2€/ boule
- Tarte au citron meringuée 6€
- Tarte aux myrtilles 6€
- Café / thé gourmand 7€
- Assiette de fromages de pays (brebis et vache) 7€

Restaurant l'Olivier

Les Menus

Entrée plat dessert 27€

Entrée plat 23€ (+ éventuellement un dessert à la carte)

Les plats à la carte et les suggestions ne font pas partie du menu

- Tartines de rougets, tapenade et tomates confites

- Croustillant de boudin noir aux pommes

- Ravioles du Dauphiné gratinées au jambon cru

- Fricassée de pintade fermière à la graine de moutarde
& champignons

- pavé de merlu, haricots coco et chorizo

- 2 boules de Glaces artisanales

- Brownie au chocolat et noix

- Menu enfant - 10ans: Fish & chips ou steak haché et PDT
sautées - boule vanille 8€

- Plat du jour (les midis hors week-end & jours fériés) 11€

- Plat du jour + mini café gourmand 15€

- Couscous poulet agneau et Merguez 15€

(Sur place ou à emporter - Uniquement les samedis midis)